



## Omab-Spiralteigmaschine 33 Liter h2501

Professioneller Teilmaschine auf höchstem Niveau mit einem Fassungsvermögen von 33 Litern für 25 Kilogramm.  
Abmessungen: L. 47 x T. 73 x h. 83 cm.

Komfortabel und funktionell, die professionelle Spiralknetmaschine ist unentbehrlich für jene Tätigkeiten wie Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien, die ein genaues Kneten des Teiges, auch in kurzer Zeit, erfordern.

Speziell für Brot, Gebäck und Pizzen entwickelt, ist sie mit einer robusten und zuverlässigen Mechanik gebaut.

### Technische Daten:

- Abmessungen: L. 47 x T. 73 x h. 83 cm
- Behälterabmessung: Ø 400 x h 260
- Leistung: 1,1 Kw
- Gewicht: 87 kg
- Fassungsvermögen in lt: 33
- Fassungsvermögen in kg: 25
- Kg/h: 105
- Motor mit 1 Geschwindigkeit
- Mit Rädern

## INFORMATIONEN

- **Volumen** 33 lt
- **Leistung** 1100 W

- **Typologie** spiralförmig
- **Höhe in mm** 830.0000
- **Breite in mm** 470.0000
- **Tiefe in mm** 730.0000

**HOLITY.COM**

## Omab-Spiralteigmaschine 33 Liter h2501



### Omab-Spiralteigmaschine 33 Liter h2501

---

Volumen: 33 lt  
Leistung: 1100 W  
Typologie: spiralförmig  
Höhe in mm: 399 mm  
Breite in mm: 401 mm  
Tiefe in mm: 400 mm

**HOLITY.COM**